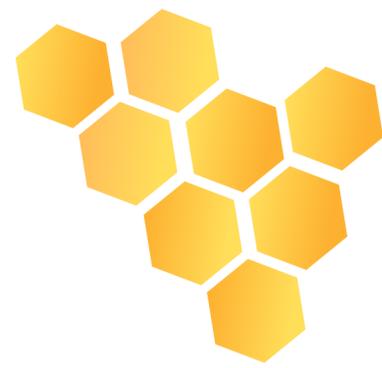




ERWIN'S
SÜßER KNOFI



**Magret de canard accompagné
d'une sauce d'ail au miel
et dattes**



**Une superbe recette pour
accompagner votre ail au miel !**



Ingrédients pour 4 portions :

4 magrets de canard

100 g d'oignons émincés

200 ml de vin de Madère

100 ml de jus de viande

2 cuillères à café d'ail au miel (ERWIN'S SÜßER KNOFI)

12 dattes coupées en deux

Préparation :

Saisir les magrets de canard côté peau et terminer leur cuisson au four environ à 200°C pendant 5-7 minutes.

Retirer les magrets de la poêle et les déglacer avec le vin de Madère et le jus de viande.

Laisser réduire et assaisonner d'ail au miel et de dattes.